

# Dorade

## AM MAIN

### Suppen

Gartenfrische Gemüsesuppe | *verfeinert mit feinen Kräutern* 9,-

Cremige Tomatensuppe | *aus sonnengereiften Tomaten* 9,-

Klare Edelfischsuppe | *verfeinert mit Gemüse der Saison* 14,-

### Kalte Vorspeisen

Krya Pikilia | *gemischte kalte Vorspeisenplatte* 17,-

Tzatziki | *griech. Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill* 7,-

Taramosalata | *cremiger Fischroggen-Dip* 8,-

Melitzanosalata | *rauchiger Auberginen-Dip mit Knoblauch, Zitrone, Olivenöl* 10,-

Chtipiti | *pikanter Dip aus cremigen Fetakäse* 10,-

Feta-Käse | *mit Olivenöl und Oregano* 11,-

Rinder-Carpaccio | *mit Senf Vinaigrette, Rucola und Parmesan* 18,-

Lachstatar | *marinierter, feingewürfelter Lachs* 19,-

Marinierte Garnelen | *in Kräuteröl* 19,-

Frutti di mare | *mariniert in Zitronenfruchtöl* 19,-

Variation erlesener griechischer Oliven 7,-

*(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)*

# Dorade

## AM MAIN

### Salate

Klassischer Griechischer Bauernsalat 14,-

Griechischer Bauernsalat | *gebackener Schafskäse* 18,-

Saisonaler Blattsalat 8,-

Saisonaler Blattsalat | *Calamares* 25,-

Saisonaler Blattsalat | *Jakobsmuscheln* 22,-

Saisonaler Blattsalat | *Hähnchenbruststreifen* 19,-

Saisonaler Blattsalat | *Rinderfiletreifen* 28,-

### Warme Vorspeisen

Trilogie 'Dorade' | *Calamares, Oktopus & Scampi* 36,-

Feta Saganaki | *gebackener Schafskäse* 12,-

Gratinierter Schafskäse | *mariniert mit Cherrytomaten & Paprika* 15,-

Melitzanes Tiganites | *gebackene Auberginenscheiben mit Tzatziki* 14,-

Kolokythakia Tiganites | *gebackene Zucchinischeiben mit Tzatziki* 14,-

Champignons aus der Pfanne | *verfeinert mit Kräutern und Knoblauch* 16,-

Gegrillter Ziegenkäse | *mit Austernpilze und Kirschtomaten* 18,-

Garnelen Saganaki | *in Tomaten-Schafskäsesauce* 21,-

Gratinierte Jakobsmuscheln | *mit Kräutern und Parmesankäse* 19,-

Sardellen aus der Pfanne | *frisch mehliert* 16,-

Zucchinipuffer | *mit Joghurt-Minz-Dip* 15,-

*(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)*

# Dorade

## AM MAIN

### Nudelgerichte

Spaghetti all'Arrabiata | *pikant mit Knoblauch* 16,-

Spaghetti Frutti di Mare | *mit Knoblauch verfeinert* 19,-

Tagliatelle Salmone | *leicht pikante Tomatensauce* 19,-

### Fleischgerichte vom Lavasteingrill

| *Serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Risotto* |

Gegrillte Lammkoteletts | *mit Bergkräutern* 35,-

Gegrilltes Lammfilet | *mit Rotweinjus* 36,-

Kalbskotelett | *vom bayrischen Milchkalb mit Kräutern* 36,-

Black Angus Rumpsteak 34,-

Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter | *klassisch* 34,-

Black Angus Rumpsteak mit Rotweinjus | *kräftig & vollmundig* 34,-

Black Angus Rumpsteak mit Zwiebeln | *zart & herzhaft* 36,-

Black Angus Rumpsteak mit Waldpilzen | *in Butter geschwenkt* 38,-

Rinderfilet | 200g | 300g 39,-/ 49,-

Krasato | *Rinderfiletspitzen in Rotweinjus* 39,-

*(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)*

# Dorade

## AM MAIN

### **Fischgerichte vom Lavasteingrill**

*| Serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Risotto |*

Dorade Royal | *im Ganzen oder Filet* 27,-

Loup de mer | *im Ganzen oder Filet* 29,-

Duett von Dorade und Loup de mer | *im Ganzen oder Filet* 29,-

Edelfischvariation | *Doradefilet, Lachs, Zanderfilet und Loup de mer* 36,-

Zanderfilet mit Zitronenbutter 29,-

Seezunge | *auf Anfrage*

Lachsfilet natur | *saftig & pur gegrillt* 26,-

Lachsfilet Cardinale | *mit Gamberoni, in Hummer-Weinsauce* 29,-

Calamares | *mehliert* 28,-

**Spezialität: Dorade Royal oder Loup de Mer in Salzkruste** | *für 2 Personen*  
auf Anfrage

Scampi Black Tiger | *gegrillt* 36,-

Oktopus vom Grill | *mit frischen Kräutern & Olivenöl* 39,-

Halbe Languste | *gegrillt* auf Anfrage

*(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)*

# Dorade

AM MAIN

## Dessert

Profiterol in Mousse au Chocolat | *Windbeutel gefüllt mit Sahne* 9,-

Griechischer Joghurt mit feinem Honig und Walnüssen | *natürlich & leicht* 9,-

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis | *warm & weich* 10,-

Kadaifi | *knusprige Blätterteigfäden, gefüllt mit aromatischen Walnüssen – dazu eine feine Mascarponecreme* 11,-

Galaktobourekó | *traditioneller Grießpudding in hauchdünnem, goldenem Filoteig* 11,-

*(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)*